

Lavazza, nuova filosofia del gusto a Torino con Adrià, Zanasi, Ferretti



Dividere con gli altri. Dal latino cum e dividere. È il nuovo ristorante gourmet **CONDIVIDERE by Lavazza** ed è l'espressione di una **nuova filosofia del gusto**, di una nuova modalità di consumo del cibo ispirata alla condivisione informale dei piatti d'autore. Sorgerà all'interno del nuovo headquarter Lavazza, nel cuore di **Torino**, simbolo di una città che vuole essere protagonista dell'alta cucina, oltre che capitale del caffè italiano. Voluta da Lavazza e studiato insieme a **Ferran Adrià**, **CONDIVIDERE by Lavazza** avrà una scenografia da Oscar, disegnata da **Dante Ferretti**, mentre la cucina e la gestione del ristorante saranno curate da **Federico Zanasi**, un giovane e brillante chef italiano.

“Studiare. Conoscere. Raccontare: il passato è fondamentale per comprendere il futuro e deve essere chiaro che noi ora mangiamo e condividiamo innanzitutto conoscenza”, è così che Ferran Adrià - filosofo del cibo e guru della gastronomia internazionale con la sua **Fondazione elBulli** -

descrive il nuovo progetto di Lavazza. “L’idea di **CONDIVIDERE** nasce dall’amicizia che mi lega da anni alla famiglia Lavazza. Per questo, nel momento in cui mi è stato chiesto di collaborare alla ricerca e alla selezione dello chef a cui affidare l’incarico e la gestione del ristorante, ho messo subito la mia consulenza al loro servizio, puntando a trovare una persona che sposasse in pieno il nostro amore per il gusto. E, insieme, abbiamo riconosciuto in Federico Zanasi la persona giusta, adatta a condurre quest’avventura, a guidare il ristorante con carisma e abilità. L’idea di **CONDIVIDERE** offrirà **un’esperienza ‘compartida’ di alto livello gastronomico**, in un ambiente in cui sentirsi a proprio agio, stare bene e voler stare insieme. Sarà un modo di intendere la gastronomia che mette al centro l’uomo e le sue esigenze di socialità, condivisione, ricerca della qualità e amore per il cibo. Una nuova esperienza in un luogo informale e amichevole dove, però, la compartecipazione al cibo abbia come base comune la valorizzazione dell’eccellenza delle materie prime e dell’esecuzione”.

“Con Ferran Adrià la nostra relazione, fatta di ricerca e innovazione, è solida e proficua fin dal 2000, anno del nostro primo incontro a Torino. Dopo 17 anni - racconta **Giuseppe Lavazza**, vicepresidente dell’azienda - eccoci ancora insieme con la voglia di stupirci a vicenda e progettare un’idea di ristorazione che ci piace e ci affascina molto, perché si chiamerà **CONDIVIDERE** e sarà parte integrante del complesso della nostra nuova sede nel cuore di Torino. Abbiamo pensato a un format innovativo per **un ristorante tanto democratico quanto unico nel suo genere**, che ci permetterà di scrivere altre pagine fatte tutte di eccellenti sapori e che verranno dopo quelle che ci hanno visto inaugurare, nel 2000, una particolare tendenza, quella del Coffee Design, grazie alla quale il caffè è stato introdotto una volta per tutte e con tutti gli onori nel mondo dell’alta gastronomia. Ora è il momento di portare a Torino una proposta capace di dare un ulteriore contributo al già ricco panorama gastronomico del nostro territorio e della nostra città”.

[caption id="attachment_120151" align="alignleft" width="300"][Federico Zanasi](#) Federico Zanasi[/caption]

Cinquecento metri quadri di gusto ed esperienza: **CONDIVIDERE** animerà la “Cattedrale”, ex centrale Enel all’interno del nuovo headquarter Lavazza. A portare avanti la cucina e a guidare la squadra del nuovo ristorante sarà Federico Zanasi. Caparbio e determinato, classe 1975, Zanasi è stato dal 2012 chef del ristorante dell’Hotel Principe delle Nevi di Cervinia. Nel suo curriculum si evidenziano i nove anni con Moreno Cedroni e, nel 2011, il riconoscimento come migliore Sous Chef dell’Anno. “La filosofia che sta alla base del nuovo ristorante **CONDIVIDERE** by Lavazza è unica. Intanto tutto nasce da uno studio sistematico delle materie prime italiane, dal racconto della loro origine, dalla spiegazione della loro storia e dalla loro evoluzione: questa è la base dell’esperienza gastronomica di **CONDIVIDERE**. Si tratta di una vera **Food Democracy** in cui si ambisce a creare un ambiente piacevole e di condivisione informale che faccia sentire tutti a

proprio agio”, commenta Federico Zanasi.

A firmare l’allestimento del nuovo tempio del gusto condiviso e della coffee experience è Dante Ferretti, scenografo da Oscar plurimo, braccio creativo e amico di Pasolini, Fellini e Scorsese. Il suo modo di **interpretare questo spazio onirico**, che mette in primo piano il tempo come vero valore del XXI secolo, è **suntuoso, ma al tempo stesso urbano e colorato**, in perfetta armonia con la filosofia della cucina di Zanasi. “Inventare i sogni è il mio mestiere. In questo mi sento perfettamente felliniano, nel senso che mi piace tutto ciò che materializza le visioni e i sogni. Senza cercare la perfezione, ma reinventando la realtà. Ecco perché ideare con Lavazza questo nuovo spazio, mi porta nel mondo dei sogni che dicevo”, racconta Dante Ferretti. “Nel lavoro amo la grandiosità, nella vita privata la semplicità. CONDIVIDERE mi rappresenta in questo senso, perché porta la maestosità del luogo a dialogare con il piacere dello stare insieme, di mangiare con amici godendo dell’alta cucina in un luogo accogliente e sognante al tempo stesso”.

CONDIVIDERE by Lavazza parte dalla storia della cucina italiana, che Zanasi ha analizzato per mesi, sotto la guida attenta di Adrià, seguendo la metodologia Sapiens nella Fondazione elBulli, studiando anche i testi **dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**. Zanasi l’ha poi reinterpretata in un sapiente mix tra tradizione e innovazione, dando valore a una materia prima sempre di alto livello qualitativo. Un’alta cucina alla portata di tutti, che se da un lato strizzerà l’occhio all’approccio informale tipicamente ispanico, dall’altro vuole riscoprire la convivialità caratteristica del pranzo della domenica, abitudine tutta italiana.

“CONDIVIDERE ha l’ambizione di fondere insieme l’eccellenza dei nostri sapori italiani e della nostra gloriosa storia gastronomica con la spontaneità e l’allegria che caratterizzano così profondamente il senso più profondo di ciò che intendiamo come ospitalità italiana”, aggiunge Giuseppe Lavazza. “Senza svelare nulla, ci sarà anche posto per una **nuova esperienza caffè** molto particolare e suggestiva: per la prima volta, infatti, alla prima parte della cena verrà data la stessa attenzione e importanza della degustazione dei dolci e del rito finale del caffè, che avverranno in un’area dedicata, separata e appositamente attrezzata. CONDIVIDERE sarà un coraggioso esperimento al servizio del gusto, dell’allegria, della condivisione, dell’ospitalità e del talento gastronomico pur restando sempre, esattamente come nella migliore tradizione Lavazza, **accessibile e alla portata di tutti**”.

“Ho dimostrato a Ferran tutta la mia determinazione e la voglia di sorprenderlo”, conclude Federico Zanasi. “Quello che immediatamente mi è stato chiaro, è come Adrià volesse una **visione del piatto a 360°** e una piena consapevolezza di ciò che si presenta. Vuole che tutto abbia un’origine e che tutto sia motivato e ragionato. Vedere come i ragazzi che lavorano nella sua Fondazione lo seguono, è già in sé un’esperienza: è un guru che inventa la passione, la analizza e la mette a servizio degli altri”.